

Porto Alegre, 16 de junho de 2025.

Oportunidade 11/2025 – Setor Lácteo Produto Queijo Artesanal

Edital: 01/2022 - EDITAL DE CREDENCIAMENTO DE EMPRESAS PRESTADORAS DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS SEBRAE/RS.

Prezados credenciados:

Solicitamos proposta de desenvolvimento de produto que contemple as características abaixo:

Escopo: Agronegócios

Segmento: Leite e Derivados

Objetivo: Desenvolver conteúdos educativos, promocionais e institucionais com foco em valorizar, informar e incentivar o consumo do queijo artesanal, especialmente o queijo serrano da Serra Gaúcha, por parte do consumidor final, além de fornecer materiais de apoio para pequenos produtores e queijarias. Aqui a expectativa é elaboração de um e-book e 2 infográficos.

Objetivos específicos:

1. Educar o consumidor final sobre os benefícios nutricionais, culturais e sensoriais do queijo artesanal.
2. Aumentar o desejo de compra e o consumo consciente de queijos artesanais brasileiros, com destaque para o queijo serrano.
3. Fortalecer a imagem do produtor artesanal, sua história e o impacto positivo de sua atividade na economia local.
4. Oferecer conteúdo técnicos e de apoio para queijarias, ajudando na melhoria da produção, comunicação e comercialização.

Público-alvo: consumidor final, Queijarias, Agroindústrias.

Disponibilidade: Ter capacidade de entrega dos infográficos para Início de Agosto.

Formato: Digital com design visual compatível com o Branding do Sebrae RS

Materiais prontos para publicação ou impressão.

Carga horária sugerida para desenvolvimento: livre para a proposição.

Conhecimento e experiência mínima: A empresa proponente deve ter entendimento dos tipos de queijos artesanais brasileiros (com destaque para o queijo serrano). Conhecimento sobre processos produtivos (leite cru, maturação, técnicas artesanais). Familiaridade com termos como terroir, boas práticas, Selo ARTE e Indicação Geográfica (IG). Habilidade ou equipe de design para criação de infográficos, e-books, templates e materiais visuais de impacto.

Entregas para este desenvolvimento:

Material E-BOOK: Produtores e queijarias

- Breve panorama sobre o mercado de queijos artesanais no Brasil.
- A importância cultural, econômica e social das queijarias familiares.
- Destaque para o queijo serrano como exemplo de tradição e identidade regional.
- Boas Práticas de Produção Artesanal
- Identidade e Diferenciação do Produto
- Marketing e Vendas para Queijarias
- Educação do Consumidor: Um Papel da Queijaria
- Legislação e regularização: principais caminhos e entraves.
- Cooperativismo e união entre queijarias.
- Tendências: queijos autorais, novos maturadores, queijos de leite cru valorizados.

Material Infográfico: Consumidor Final

- Benefícios nutricionais do queijo artesanal.
- Diferença entre queijo industrial e artesanal.
- O que é o queijo serrano? História e território.
- Como consumir mais queijo no dia a dia.
- Curiosidades e mitos sobre o queijo artesanal.
- Como identificar um queijo de qualidade.

Material Infográfico: Como Montar uma Harmonização com Queijos Artesanais

Tipos de queijos artesanais e suas características

Harmonização com bebidas

Acompanhamentos que valorizam o sabor

Monte uma tábua com equilíbrio

Dicas de “ouro” para uma harmonização inesquecível

Prazo para cadastramento de propostas para desenvolvimento: 23 de junho de 2025.

Gestora da oportunidade: Miriam Menezes – miriams@sebraers.com.br

Para cadastrar o produto [clique aqui](#)

Critérios analisados:

Primeira etapa: cadastro até 23/06/2025

- Eliminatórios



- Empresa habilitada no EDITAL DE CREDENCIAMENTO DE EMPRESAS PRESTADORAS DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS SEBRAE/RS
 - Empresa ser apta em consultoria
 - Empresa estar habilitada como desenvolvedora
 - Cadastrar o produto no prazo
- Pontuados
 - Consistência da proposta do produto cadastrado no banco de produtos

Segunda etapa: encaminhamento de materiais (será solicitado apenas aos que atenderem aos critérios da primeira etapa)

- **Eliminatório**
 - Encaminhar proposta de desenvolvimento no prazo
- Pontuados:
 - Atendimento aos objetivos da oportunidade.
 - Atendimento aos requisitos da oportunidade.
 - Experiência em desenvolvimento de produtos para o público-alvo.
 - Qualidade e inovação da proposta metodológica.

As empresas interessadas devem incluir as informações do seu produto no link abaixo ou acessar o portal integra no item oportunidades. [Clique aqui](#) e cadastre o seu produto!